

# RIDGE 2019 MONTE BELLO CHARDONNAY

モンテベロの自社畑産  
品種: シャルドネ 100%  
AVA: サンタ・クルーズ・マウンテンズ  
アルコール度数: 14.1%



## 歴史 HISTORY

1940年代末、隠退した神学者で、当時リッジの「トーレ・ヴィンヤード」(標高630~730m)の所有者であったウィリアム・ショートが、数エーカーのシャルドネを植えた。この時の樹から、リッジの創設者たちは初ヴィンテージにあたる1962年に、自社畑産のモンテベロ・シャルドネを生産している。1962年から1984年までの間は、モンテベロの名を冠したシャルドネが、毎年少量造られていた。だが、1985年になる頃には、植え直された若木が、古くからある木に取って代わるようになる。古い木の収量が、エーカーあたり0.25トンまで減っていたからで、我々はワインの名称を「サンタ・クルーズ・マウンテンズ」に変えた。1999年になる頃には、植えなおされた若木も十分な樹齢に達したので、際立った品質の区画をいくつか選び、モンテベロ・シャルドネを仕込むことができた。それ以来、今日に至るまでの殆どの年に、モンテベロ・シャルドネを生産することが出来ている。

モンテベロ・シャルドネの  
初ヴィンテージ: 1962

モンテベロの山: サンタ・クルーズ山脈内にあって、サンフランシスコを見降ろす位置にある。ノース・コースト地区とセントラル・コースト地区を分かつ原産地呼称だが、そのいずれにも属していない。

標高: 580m

土壌: 小さく割れたフランシスカン・グリーン・ストーンが混じる埴壤土で、破碎石灰岩の下層土が下にある。

仕立て: 長梢剪定の垣根仕立て(VSP)

収量: エーカーあたり3.5トン



RIDGE  
VINEYARDS

大塚食品株式会社 ワイン部 <http://www.ridgewine.jp/>

〒101-0048 東京都千代田区神田司町2-2 大塚製薬神田第2ビル  
電話: 03-6260-7893 FAX: 03-6260-7894

## ヴィンテージ VINTAGE

降雨量：1280mm(平年以上)

開花時期：5月中旬

天候：冬のあいだ、大量の雨がカリフォルニア中に降り注いだ。春にも雨は降り、5月中旬まで続いている。収量は多かったが、気温の高い夏のおかげで果実は均質に熟し、結果としては豊作で質も優れた年になった。

収穫日：9月23日

ブドウ糖度：平均23.4度

## 醸造 WINEMAKING

発酵：全房圧搾のあと樽発酵。天然酵母によるアルコール発酵に続き、天然乳酸菌でのマロラクティック発酵を実施。

選抜：モンテベロの畑産シャルドネ 100%。

樽の構成：天日乾燥させたアメリカンオーク樽95%、フレンチオーク樽5%(1年使用樽10%、2年使用樽10%、4年使用樽50%、5～6年使用樽30%)。

熟成：樽内で15ヶ月。

pH：3.45

総酸：5.88g/l

有機栽培されたモンテベロの自社畑産ブドウを使用。手収穫。全房圧搾。天然酵母でアルコール発酵の後、天然乳酸菌でマロラクティック発酵を100%行う。樽発酵・熟成によってオーク風味を加える。最小限の亜硫酸添加(圧搾時に35ppmを添加し、熟成期間中66ppmを追加)。無濾過で瓶詰め。最低限の人為的介入という我々の哲学に沿って、すべての工程が行われた。

## バックラベル LABEL TEXT

2019 シャルドネ・モンテベロ(2021年5月瓶詰め)

12のロットが別個に収穫され、樽発酵へと回されている。発酵後すぐに、ルーステン農園からのあるロットが、その逞しさとミネラル感の強さで、モンテベロを名乗るにふさわしいとわかった。ペローネ農園にあるローン・ツリーの区画がのちに、酸味を調整するために含まれている。主にアメリカンオークの樽内での15ヶ月の熟成を経ると、このワインはすぐにその魅力を発揮しはじめたが、これから最低10年間は美しく熟成するであろう。

ジョン・オルニー(2021年4月)



**RIDGE**  
VINEYARDS

大塚食品株式会社 ワイン部 <http://www.ridgewine.jp/>

〒101-0048 東京都千代田区神田司町2-2 大塚製薬神田第2ビル

電話：03-6260-7893 FAX：03-6260-7894